ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№15 (137) август 2009

журнал для тех, кто любит готовить



















www.gastronom.ru

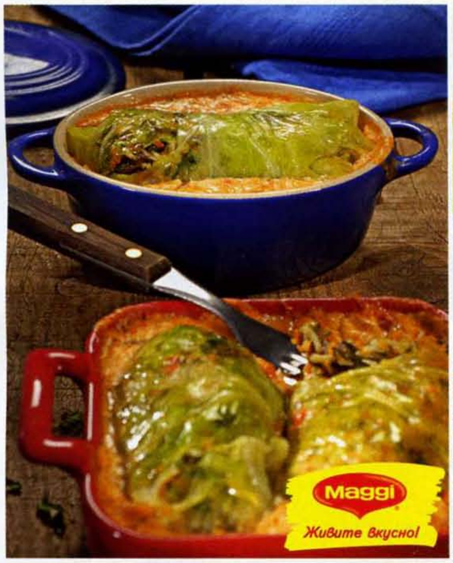
■ киш со шпинатом ■ салат из креветок с томатным майонезом ■ суп куриный с кукурузой в китайском стиле ■ таратор (болгарский кисломолочный суп) ■ свинина, запеченная с грушами ■ пряные отбивные из баранины ■ зразы куриные ■ треска с апельсинами ■ голубцы с грибами ■ овощи в темпуре ■ пирог с курицей и сладким перцем ■ творожный десерт с ягодами ■ яблоки в тесте ■ черничный чизкейк ■ персиковое пюре с заварным кремом ■ сливочный коктейль с ежевикой ■ конфитюр из киви и крыжовника

ISSN 1728-6948
9 771728 694000 09015

Дорогие друзья!
Помните русскую поговорку «Летний день весь год кормит»? Для городских жителей эти стратегически важные дни наступают только сейчас. Пора подумать о припасах на зиму! Советуем купить книгу Гастронома «Про заготовки». В ней вы найдете много и традиционных, давно полюбившихся рецептов, и новых, ранее неизвестных, но очень вкусных и полезных консервированных блюд. Спешите, она еще есть в продаже.
Желаем здоровья.

Ваша редакция







условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

М≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

Maggi блюдо, приготовленное с помощью продуктов МАГГИ®

содержание



КИШ СО ШПИНАТОМ

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1** стакан муки
- **90 г** холодного сливочного масла
- **1 ст. л.** оливкового масла

Для начинки:

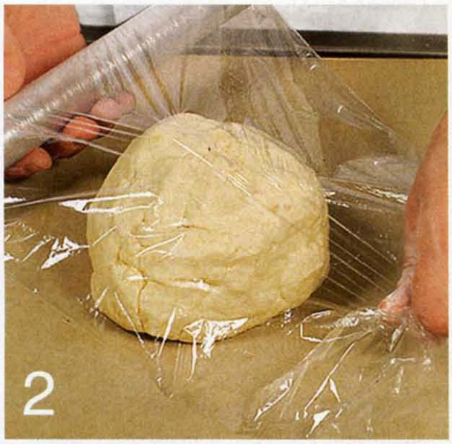
- **400 г** шпината
- **100 г** соленой кильки
- **200 г** густой сметаны
- **1** яйцо
- **2** желтка
- **1,5 ст. л.** сливочного масла
- **1 ст. л.** оливкового масла
- перец по вкусу

Время приготовления: 55 мин. + 1 час
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Сливочное масло нарезать кубиками. Муку просеять в чашу блендера, добавить сливочное масло. Перемешивать, пока смесь не будет напоминать крупные крошки. Влить оливковое масло и 2 ст. л. ледяной воды. Взбивать до образования однородного теста.







2 Переложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность. Вымесить руками, 2–3 мин. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 ч.

3 Разогреть духовку до 190 °С. Круглую форму для выпечки смазать маслом. Раскатать тесто в тонкий круглый пласт и выложить его в форму так, чтобы были закрыты дно и бока формы. Наколоть тесто в нескольких местах вилкой, накрыть бумагой для выпечки, сверху насыпать сухую фасоль. Поставить в духовку и выпекать 15–20 мин.

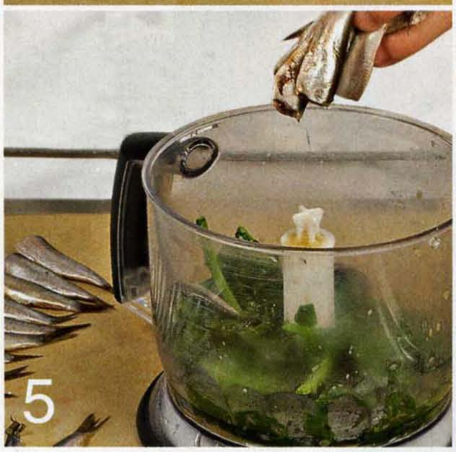
4 Тем временем приготовить начинку. Шпинат промыть, отрезать стебли. Нагреть в сковороде сливочное и оливковое масло, положить шпинат. Готовить 2 мин., снять с огня, приправить черным перцем.

5 Кильку очистить от головы, внутренностей и костей. Половину кильки смешать со шпинатом и взбить в блендере вместе со сметаной, яйцом и желтками.

6 Форму с тестом вынуть из духовки (духовку не выключать), удалить фасоль и бумагу. Дать немного остыть. Влить начинку и вернуть в духовку на 20 мин. Затем разложить на пирог по кругу оставшуюся кильку и вернуть в духовку еще на 5 мин.

Подавать теплым или холодным.









салат из креветок с томатным майонезом

ЧТО НУЖНО:

- **2** огурца
- **4** помидора
- **350 г** очищенных креветок
- **50 г** руколы
- по 3–4 веточки укропа и петрушки

Для томатного майонеза:

- **2** помидора
- **1** зубчик чеснока
- **0,5 ч. л.** сахара
- **2 ч. л.** томатной пасты
- **150 мл** майонеза
- соль, перец

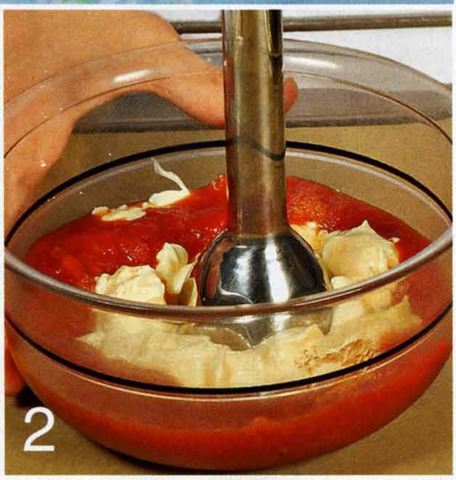
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Огурцы нарезать брусочками длиной 2,5 см. На помидорах сделать крестообразный надрез. Опустить их на 30 сек. в кипящую воду, затем вынуть, обдать ледяной водой, очистить от кожицы. 4 помидора разрезать на четвертинки и удалить семена, мякоть нарезать дольками. Руколу, укроп и петрушку вымыть и обсушить.

2 Для томатного майонеза оставшиеся помидоры измельчить в пюре вместе с чесноком, сахаром и томатной пастой. Смешать с майонезом и снова взбить. При необходимости посолить и поперчить.На сервировочное блюдо выложить руколу и зелень, сверху положить помидоры, огурцы и креветки. Полить томатным майонезом.





Кулинарные заметки: Бавария

Бавария по праву считается превосходным местом отдыха в любое время года. И причина тому – не только многочисленные замки и дворцы, потрясающие своей красотой пейзажи и удобные альпийские склоны, но и безграничное гостеприимство и открытость баварцев. Они знают самый верный способ покорения сердец чужеземцев и предлагают поражающее воображение количество аппетитных блюд!

Интересно, что говядине и мясу птицы баварцы предпочитают свинину, из которой опытный повар может приготовить несколько десятков блюд. Из нее, как правило, и делают баварские колбаски, пользующиеся большой популярностью не только у приезжих, но и у местного населения. При этом почитание определенной разновидности отличает жителей разных городов. Кстати, знаменитые белые колбаски здесь принято есть только до полудня.

Зато в любое время дня предложат брецели — крендели, посыпанные крупными кристаллами соли. Если верить легенде, их необычная форма была придумана по просьбе баварского короля, который поручил булочнику испечь крендель, через который можно трижды увидеть солнце.



Важно знать:
в помидорах содержится вещество **ликопин** — антиоксидант который благотворно влияет на организм человека.

К трапезе баварцы подходят так же основательно, как и ко всему остальному в жизни. Они свято чтят свои традиции, например такие: еда непременно должна быть сытной, а порции — большими! Поэтому тем, кто в Баварии впервые, советуют заказывать в ресторанах только половину порции.

Вы можете получить не меньше ярких впечатлений, устроив «баварский» ужин на собственной кухне! Чтобы родные и близкие еще долго обсуждали и хвалили Ваши блюда, добавьте к ним сделанный из созревших на солнце помидоров кетчуп Calve «Баварский» с натуральными специями, зеленым и репчатым луком! Он придаст блюдам приятный аромат и необычный сладковатый вкус.

Идеальное сочетание отборных ингредиентов и натуральных специй создает неповторимый вкус кетчупа Calve, который подходит для самых разнообразных блюд. Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе.

Рецепт от Calve: Свинина в маринаде

Необходимые продукты:

- Свинина .... 600 г
- Кетчуп Calve «Баварский»...100 г
- Растительное масло .... 50 г
- Чеснок .... 2 зубчика
- Соль, перец .... по вкусу
- Зелень ....

Способ приготовления:
Для приготовления маринада смешайте кетчуп Calve «Баварский» растительное масло, соль, перец и добавьте толченый чеснок. Свинину разрежьте на порционные куски и залейте маринадом. Оставьте в холодильнике на 1–2 часа. Затем обжарьте мясо на разогретой сковороде вместе с маринадом. Перед подачей украсьте зеленью.

Приятного аппетита!





суп куриный с кукурузой в китайском стиле

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** куриных грудок с костями
- **200 г** маленьких початков кукурузы
- **1** луковица
- **1** морковка
- **4** горошины черного перца
- **2 ст. л.** растительного масла
- **5–6** перьев зеленого лука
- **1** небольшой красный сладкий перец
- **1** зубчик чеснока
- **2 ч. л.** натертого свежего имбиря
- **1 ч. л.** сахара
- **1 ст. л.** крахмала
- **2** помидора черри
- **1** яичный белок
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отделить от костей 200 г куриного мяса, отложить. Остальное мясо вместе с костями положить в кастрюлю с 1,5 л холодной воды и довести до кипения, снять пену, посолить и оставить на небольшом огне. Лук и морковь очистить, нарезать произвольными кусками, добавить в бульон и варить без крышки 10 мин. Добавить горошины черного перца, варить еще 10 мин. Снять с огня и процедить бульон.
Зеленый лук вымыть и нарезать наискосок. Перец вымыть и нарезать тонкой соломкой, удалив сердцевину. Чеснок очистить, измельчить. Кукурузу вымыть и нарезать кружками толщиной 1 см.

2 Оставшееся куриное мясо нарезать маленькими кусочками и обжарить в разогретом масле, 7 мин., постоянно помешивая. Добавить зеленый лук, перец и чеснок, обжаривать еще 2–3 мин.

3 Переложить куриное мясо с овощами из сковороды в кастрюлю. Добавить кукурузу, влить бульон и на сильном огне довести до кипения.



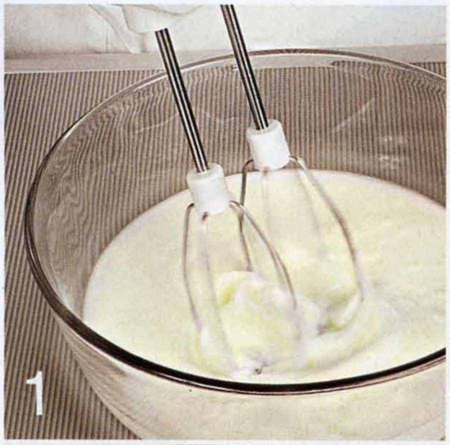
4 Добавить тертый имбирь, уменьшить огонь и готовить 10 мин. без крышки.

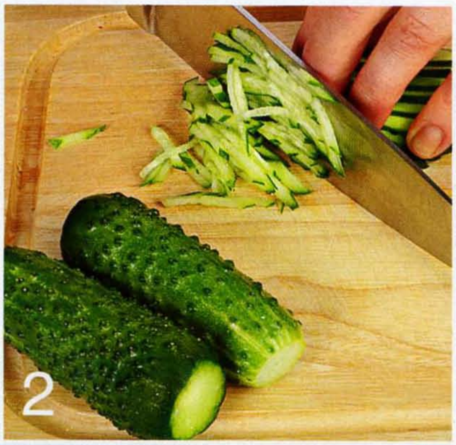
5 Влить 2 ч. л. воды в миску с крахмалом и сахаром. Размешать до полного растворения сахара. Аккуратно добавить в суп, размешать и довести до кипения. Помидоры черри вымыть, разрезать на 4 части, удалив плодоножку. Добавить в суп. Посолить, поперчить по вкусу. Готовить еще 2–3 мин.

6 Слегка взбить в миске яичный белок и влить его тонкой струйкой в суп. Быстро размешать и сразу же снять с огня.

Подавать очень горячим, приправив зеленью кинзы или петрушки.

таратор (болгарский кисломолочный суп)









ЧТО НУЖНО:

- **500 мл** натурального йогурта
- **4** небольших огурца
- **0,5** стакана очищенных грецких орехов
- **4** зубчика чеснока
- **6–8** веточек укропа
- **100 мл** подсолнечного масла
- соль по вкусу

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Йогурт перелить в миску и взбивать венчиком или миксером 4 мин.

2 Огурцы вымыть, обсушить, отрезать кончики. Нарезать тонкой соломкой и присыпать солью, чтобы они дали сок.

3 Чеснок очистить и растереть в ступке вместе с половиной грецких орехов до однородной массы. Добавить в миску с йогуртом. Влить подсолнечное масло и взбить. Оставшиеся орехи порубить ножом в мелкую крошку. Добавить в йогурт огурцы вместе с выделившимся соком, орехи, мелко нарезанный укроп; посолить и перемешать.

Calvé®

когда вкусно по-настоящему!



Вы стараетесь поддерживать себя в форме и выбираете легкую еду с минимальным количеством калорий?

Нежный майонез **Calve Экстра Легкий** поможет Вам придать вкус легким блюдам и не добавит лишних калорий   ведь **Calve Экстра Легкий** содержит всего 15 ккал в столовой ложке* Это самый легкий** майонез в России! С ним легкие салаты станут вкуснее, а Вы останетесь в отличной форме.

Шеф-повар компании «Юнилевер Русь» специально подготовил для Вас несколько интересных рецептов.

Calve Экстра Легкий сделает их вкуснее и позаботится о Вашей фигуре!

Приятного Аппетита!



Рецепты от шеф-повара
компании «Юнилевер Русь»
Константина Оганезова.
Специально для торговой марки Calve.





Салат «Каприз»

Помидоры и сыр нарезать на тонкие дольки и вырезать ровные круги с помощью круглой формочки.
Выложить по кругу нарезанные кружки из сыра и помидоров. Оставшиеся овощи нарезать на маленькие кубики, смешать с майонезом и выложить поверх томатов и сыра. Украсить зеленью.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Сыр   200 г
- Помидоры   300 г
- Огурцы   100 г
- Редис – 100 г
- Репчатый лук – 50 г
- Майонез Calve Экстра Легкий – 100 г
- Листья салата, петрушки – 100 г

Теплый салат с фасолью и креветками

На хорошо разогретой сковороде обжарить креветки с фасолью с минимальным количеством масла.
Как только креветки покраснеют, добавить вино, цедру одного лимона. Тушить 5 мин. на среднем огне. Остудить. Смешать готовые креветки и фасоль, заправить все ингредиенты майонезом. Украсить салатными листьями и красным перцем, нарезанным кольцами.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Креветки очищенные – 350 г
- Фасоль стручковая свежая   150 г
- Вино белое сухое – 100 г
- Цедра одного лимона
- Оливковое масло
- Красный перец – 1 шт.
- Майонез Calve Экстра Легкий – 100 г
- Салатные листья (айсберг руккола) – 100 г

8% жирности
**На основании данных ЗАО «ЭЙ СИ Нильсен» по аудиту розничной торговли по категории майонез в августе-сентябре 2008 года в городах РФ с населением свыше 10 тыс.чел. Реклама



свинина запеченная с грушами

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** свиного окорока без кости
- **1** луковица
- **1** головка чеснока
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **0,75 ст. л.** молотого кориандра
- **250 мл** белого сухого вина
- **2 ст. л.** водки
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1,5 ст. л.** сухого тимьяна
- • по 3–4 веточки мяты, орегано, тимьяна
- **4** пера зеленого лука
- • соль, черный молотый перец по вкусу

Для гарнира:

- **4** большие груши
- • сок 0,5 лимона
- **2** луковицы
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **1,5 ст. л.** сахара

Время подготовки: 8–10 ч.
Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

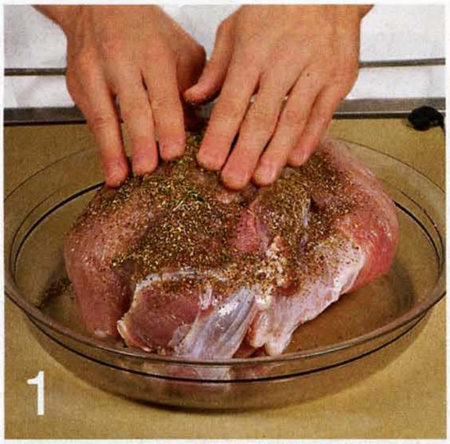
1 Мясо промыть под холодной водой, обсушить. В миске смешать 0,5 ч. л. соли, сухой тимьян, перец и молотый кориандр. Натереть получившейся смесью свинину.

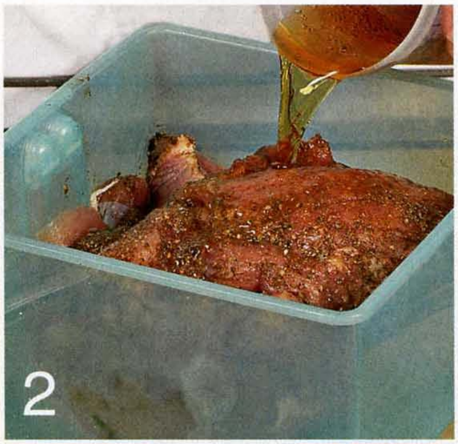
2 Положить мясо в глубокую миску, влить вино и водку. Накрыть, поставить в холодильник и мариновать 8–10 ч, время от времени переворачивая мясо.

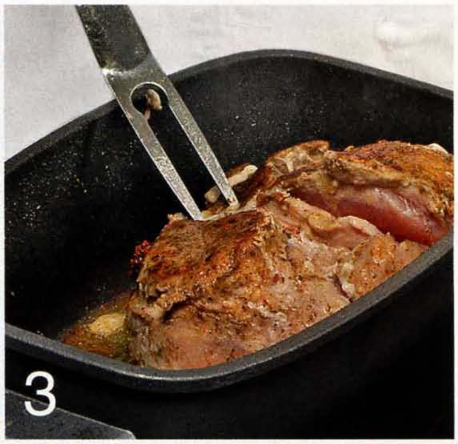
3 Вынуть свинину из маринада (маринад сохранить). Вытереть мясо насухо бумажным полотенцем. В огнеупорной форме с толстым дном нагреть сливочное и растительное масло, положить свинину и обжарить, по 5 мин. со всех сторон.

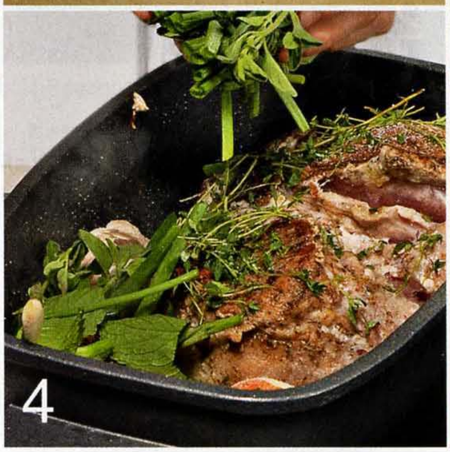
4 Разогреть духовку до 180 °С. Луковицу очистить, разрезать на 4 части. Мяту, орегано и тимьян промыть, крупно нарвать руками. Добавить лук, зелень и неочищенную головку чеснока в форму с мясом. Запекать 30 мин. Во время запекания свинину надо дважды перевернуть. Влить в форму с мясом сохраненный маринад. Готовить в духовке еще 1–1,5 ч, периодически поливая свинину соком от запекания. Если сока почти не останется, а мясо станет слишком сухим, следует добавить еще немного сухого вина.

5 Тем временем приготовить гарнир. Лук очистить и мелко нарезать. Груши очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам и полить лимонным соком. Положить груши в кастрюлю вместе с луком и сливочным маслом, посыпать сахаром. Приправить по вкусу солью и перцем, накрыть крышкой и готовить на среднем огне 10 мин. Достать мясо из духовки, накрыть и дать постоять 15 мин. Затем нарезать порционными кусками и подать вместе с грушами.











КСТАТИ

Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.

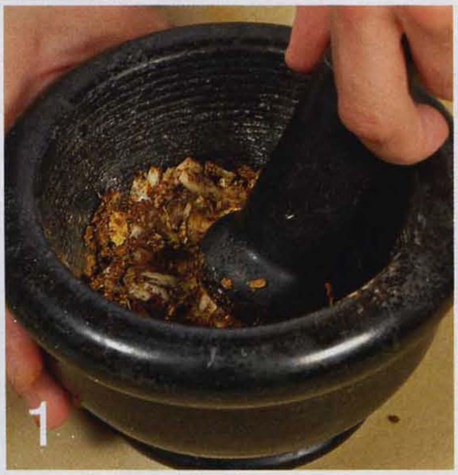


пряные отбивные из баранины

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** отбивных из бараньей лопатки
- **2 ч. л.** тертого корня имбиря
- **4** измельченных зубчика чеснока
- **1 ч. л.** семян зиры
- по щепотке молотых кориандра и кардамона
- **2** бутона гвоздики
- **2** яйца
- **4 ст. л.** растительного масла
- соль, черный молотый перец

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 6





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отбивные вымыть, удалить жир. Зиру, гвоздику прогреть на сухой сковороде, 30 сек., затем истолочь в ступке с кориандром и кардамоном. Продолжая растирать, добавить чеснок и имбирь. Посолить и натереть этой смесью мясо.

2 Взбить яйца в большой миске. Разогреть в сотейнике масло, окунать отбивные в яйцо и обжаривать по 6 мин. с каждой стороны. Разложить мясо по сервировочным тарелкам. Можно посыпать зеленью и подать с картофелем-фри, помидорами и дольками лимона.



зразы куриные

ЧТО НУЖНО:

- курица весом 1,5 кг
- **2** луковицы
- **3** зубчика чеснока
- **3** яйца
- **2 ч. л.** муки
- **500 г** белого хлеба без корки
- **250 мл** молока
- **150 г** сушеных грибов
- **0,5** банки оливок без косточек
- **1 ст. л.** зелени петрушки и укропа
- соль, перец по вкусу
- растительное масло

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8–10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курицу вымыть, разрезать на небольшие куски, снять кожу. Острым ножом аккуратно срезать с костей мясо.

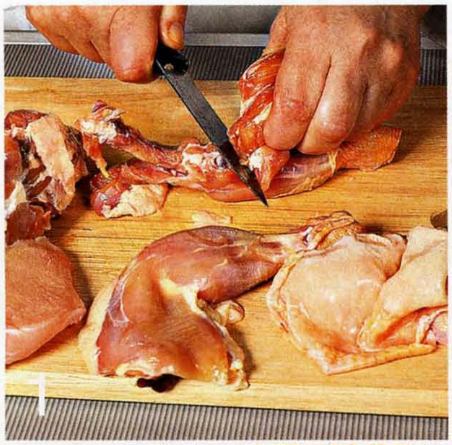
2 Дважды пропустить куриное мясо через мясорубку.

3 Половину хлеба нарезать и замочить в молоке. Одну луковицу и чеснок очистить, измельчить. В миске смешать куриный фарш, слегка отжатый хлеб, лук и чеснок, вбить 2 яйца, посолить и поперчить по вкусу. Все тщательно перемешать.

4 Оставшееся яйцо отварить вкрутую. Зелень перебрать, вымыть, обсушить. Мелко порубить оливки, яйцо и зелень. Добавить 1 ч. л. муки и перемешать. Солить не нужно.

5 Предварительно замоченные грибы промыть теплой водой, нарезать небольшими кусочками. Вторую луковицу очистить, нарезать тонкими полукольцами. Лук и грибы обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить 1 ч. л. муки. Посолить по вкусу и перемешать.

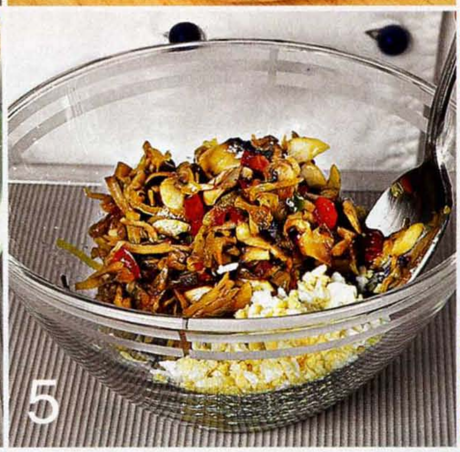
6 Оставшийся хлеб измельчить в блендере. Присыпать разделочную доску хлебной крошкой. Из куриного фарша скатать шарики диаметром 5–6 см, положить на доску и сформировать тонкие лепешки. На половину лепешек положить начинку из оливок, на оставшиеся – начинку из грибов. Одной рукой придерживая котлету, второй с помощью ножа закрыть сначала один край, затем второй. Защипать края, обвалять котлеты в хлебной крошке. Котлетам с разными начинками можно придать разную форму. Обжарить котлеты на растительном масле на умеренном огне с обеих сторон до золотистого цвета. Накрыть крышкой, убавить огонь до малого и готовить еще 7 мин.



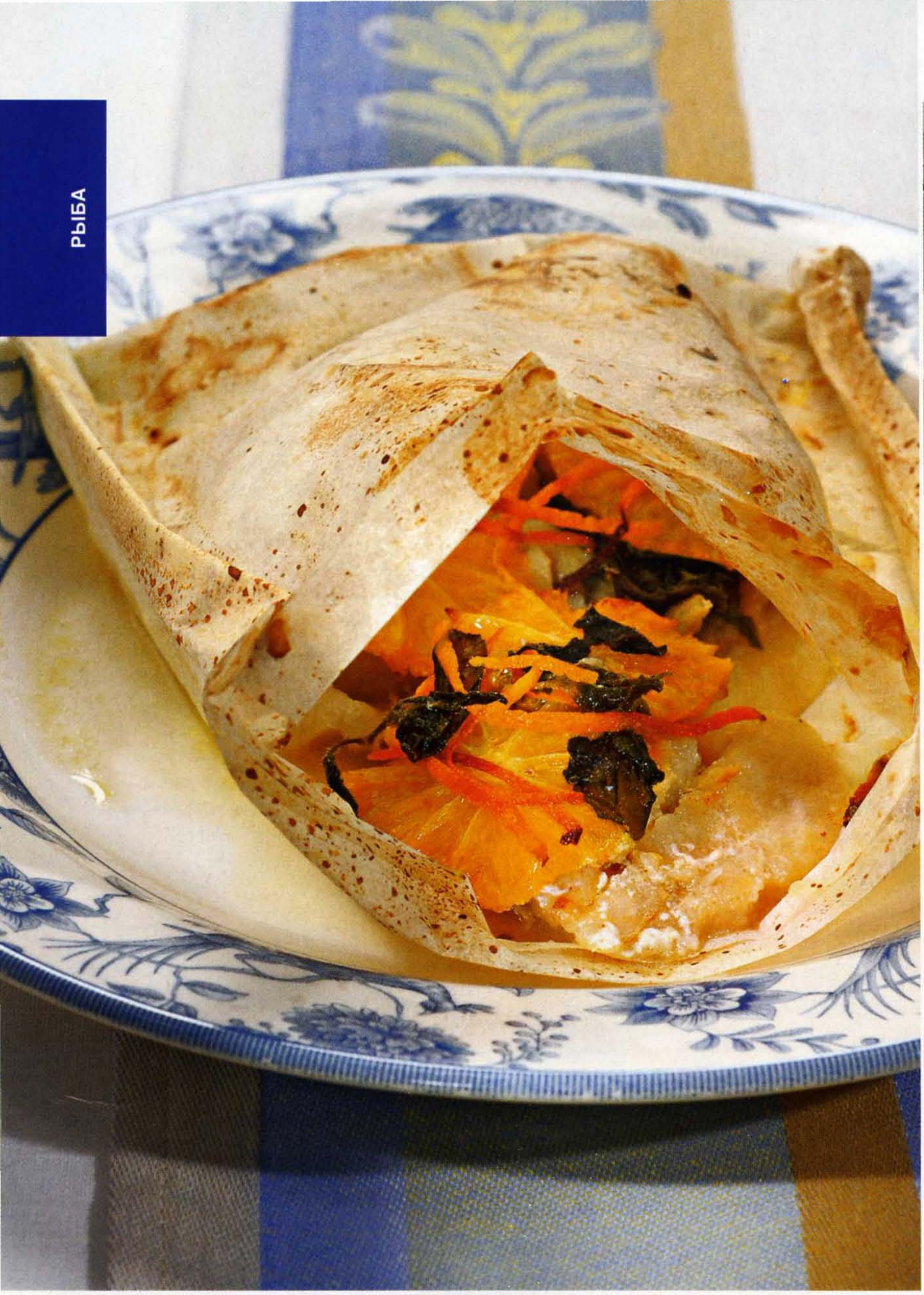


















треска с апельсинами

ЧТО НУЖНО:

- **8** кусочков филе трески по 200 г каждый
- **1** апельсин
- **1 ст. л.** нарезанного шалфея
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** сливочного масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С апельсина теркой снять цедру, затем срезать оставшуюся кожуру вместе с пленкой, а мякоть нарезать кружками. В сковороде нагреть растительное и сливочное масло, положить кусочки апельсина и обжарить их, по 1 мин. с каждой стороны. Добавить нарезанный шалфей и готовить еще 1 мин. Снять с огня.

2 Из пергамента вырезать 4 прямоугольника 50 х 40 см, положить на каждый по 2 кусочка филе и 2 обжаренных кружка апельсина. Приправить солью, перцем, посыпать цедрой.

3 Завернуть в виде конвертов. Готовить на пару 13–15 мин., до готовности. Подавать с овощами или рисом.


Maggi

голубцы с грибами

ЧТО НУЖНО:

- **1** маленький кочан капусты
- **300 г** шампиньонов
- **100 г** длиннозерного риса
- **40 г** сливочного масла
- **2** луковицы
- **2** морковки
- **400 г** помидоров
- **3 ч. л.** **МАГГИ® ДОМАШНЕЙ ПОДЛИВЫ ЗОЛОТИСТОЙ**
- **150 г** сметаны
- **2 ст. л.** нарезанного укропа
- **0,25 ч. л.** тертого мускатного ореха
- соль, молотый черный перец

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить начинку. Морковь и лук очистить, измельчить. Грибы промыть, обсушить, тонко нарезать ломтиками. Растопить в сковороде половину сливочного масла, положить половину нарезанного лука, морковь и грибы. Жарить, помешивая, 7–8 мин. Затем переложить в большую миску и остудить. Сковороду не мыть.

2 Отварить рис до полуготовности, откинуть на сито.

3 Вырезать из капусты кочерыжку. Положить кочан в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить 6–8 мин. Остудить. Разобрать капусту на листья, вырезать основание, слегка отбить.

4 Добавить к овощам и грибам рис, укроп и мускатный орех. Приправить по вкусу солью и перцем. Перемешать.

5 Положить на каждый капустный лист примерно по 4 ст. л. начинки. Завернуть в виде конверта. Сложить голубцы в огнеупорную форму.

6 Разогреть духовку до 190 °С. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кусочками. В той же сковороде, где готовились овощи для начинки, растопить оставшееся масло, положить оставшийся лук и жарить 5–6 мин., до прозрачности.













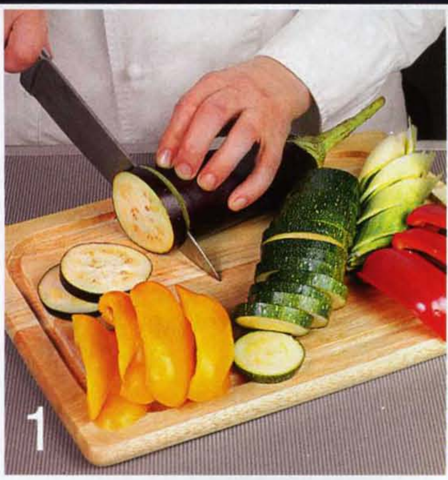
Добавить **МАГГИ® ДОМАШНЮЮ ПОДЛИВУ ЗОЛОТИСТУЮ**, кусочки помидоров и сметану. Довести до кипения и вылить смесь на голубцы. Закрыть форму фольгой. Запекать в духовке 1 ч.



СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Если у вас не оказалось под рукой помидоров, можно приготовить голубцы в сливочном соусе, смешав это же количество сметаны с 200 мл воды.




1


2


3



овощи в темпуре

ЧТО НУЖНО:

2 крупных сладких перца
1 средний кабачок
1 средний баклажан
1 небольшой кочан цветной капусты
1 стебель лука-порея, только белая часть
6–8 веточек кудрявой петрушки, сельдерея и базилика
100 г муки
• соль, перец по вкусу

Для темпуры:
2 яичных желтка
350 мл ледяной воды
1 стакан льда
250 г муки

Для обжаривания:
200 мл оливкового или кунжутного масла

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 6–8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Все овощи и зелень тщательно вымыть и обсушить бумажными салфетками. Перцы разрезать на 4 части, удалив сердцевину. Кабачок, баклажан и репу нарезать круглыми ломтиками толщиной 0,5 см. Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия. Лук-порей нарезать по диагонали кусочками толщиной 2 см. У петрушки и сельдерея отрезать грубые черешки.

2 Муку просеять с солью в большую глубокую емкость. Обвалять овощи в получившейся смеси и выложить на поднос.

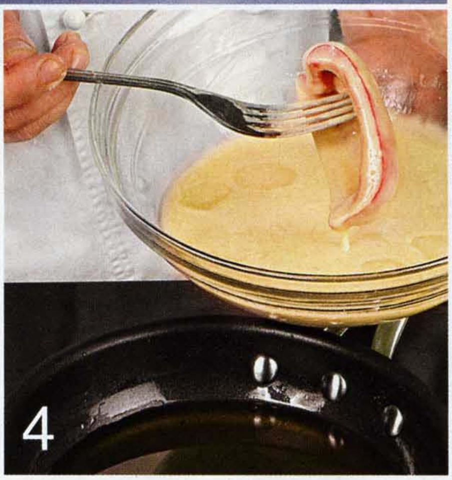
*** Глубокую сковороду или вок заранее поставить на сильный огонь.**

3 Тесто темпура не может долго стоять, поэтому замешивать его лучше в два приема. Смешать 1 желток со 100 мл ледяной воды. Добавить 150 г льда. Всыпать половину муки и быстро перемешать. В тесте должны остаться небольшие комочки   они делают темпуру более воздушной и хрустящей.

4 Влить в раскаленную сковороду масло. Проверить масло на готовность. Для этого влить в сковороду несколько капель теста – они должны чуть опуститься, затем всплыть и быстро увеличиться в объеме. Кусочки овощей обмакивать в ледяное тесто и сразу же обжаривать в масле.

5 Выкладывать кусочки овощей на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло, и сразу же подавать к столу с соевым соусом.

ТЕМПУРА – это один из способов приготовления кляра, позволяющий сделать тесто тонким и кружевным, а само блюдо – легким и хрустящим.



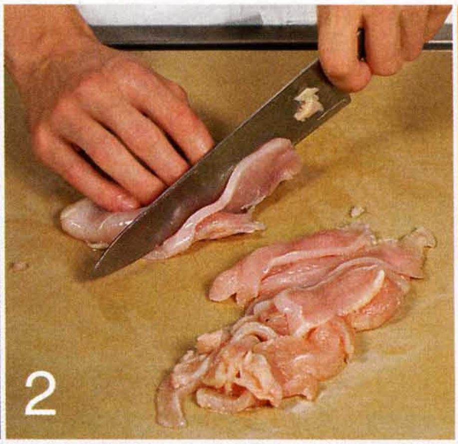




пирог с курицей и сладким перцем

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 10













ЧТО НУЖНО:

- **500 г** куриного филе
- **2** красных сладких перца
- **1** желтый сладкий перец
- **150 мл** оливкового масла
- **350 г** муки
- **80 г** оливок без косточек
- **1 ст. л.** тертого пармезана
- **1** яйцо
- **20** листьев базилика
- • соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В кастрюлю влить 150 мл воды и оливковое масло, довести до кипения. Добавить муку, пармезан и 1 ч. л. соли. Быстро снять кастрюлю с огня и замесить тесто деревянной ложкой. Дать немного остыть. Переложить тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тщательно вымесить тесто в течение 3–4 мин. Накрыть пищевой пленкой и отложить.

2 Грудки вымыть, обсушить и нарезать на тонкие длинные полоски, приправить солью и перцем.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Перцы разрезать пополам, удалить сердцевину, каждую половинку разрезать на 2 части. Сложить перцы в форму, слегка смазанную маслом, кожурой вверх и запечь в духовке, 6–7 мин. Затем переложить в пластиковый пакет, дать остыть и очистить от кожицы. Духовку не выключать.

4 На присыпанном мукой столе раскатать 2/3 теста в прямоугольник толщиной 6 мм. Форму для выпечки смазать маслом, застелить листом пергамента, оставив с двух сторон свешивающиеся концы. Распределить тесто по дну и стенкам формы.

5 Уложить на дно формы поверх теста половину кусочков курицы, затем половину кусочков перца. Посыпать оливками и листьями базилика. Затем уложить оставшуюся курицу и перец.

6 Оставшееся тесто раскатать в прямоугольник чуть больше периметра формы. Смазать края прямоугольника водой, накрыть пирог Защипать края. Сделать в середине 3 маленьких дырочки. Яйцо взбить вилкой, смазать пирог Поставить в духовку. Через 15 мин. понизить температуру до 170 °С, накрыть пирог концами пергамента. Через 50–55 мин. увеличить температуру духовки до 200 °С. Аккуратно освободить пирог от формы, вернуть в духовку. Готовить до хрустящей корочки, около 10 мин. Подать холодным.

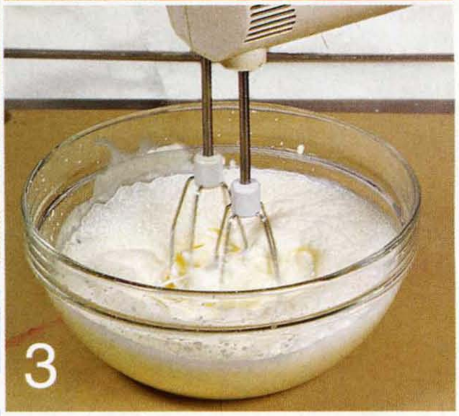
творожный десерт с ягодами

Время приготовления: 30 мин. + 1 час 30 мин.
Порций: 2









ЧТО НУЖНО:

- **350 г** мягкого творога
- **100 г** густой сметаны
- **200 г** сахара
- сок 1 лимона
- **250 г** малины
- **300 г** смеси сезонных ягод
- **100 мл** сливок жирностью 35%

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Застелить 2 формочки пищевой пленкой, оставив достаточно длинные края, свисающие наружу. Половину сахара растворить в лимонном соке и добавить в творог вместе со сметаной. Как следует перемешать. Переложить смесь в формочки, плотно укрыть концами пленки и поставить в холодильник на 1,5–2 ч.

2 В кастрюлю влить 100 мл воды, добавить малину и оставшийся сахар. Довести до кипения, снять с огня. Немного остудить, протереть через сито. Залить получившимся сиропом смесь из ягод.

3 Сливки взбить в густую пену. Достать творог из формочек, аккуратно освободить от пленки и уложить на сервировочные тарелки. Подать с ягодным соусом и взбитыми сливками.

яблоки в тесте

ЧТО НУЖНО:

4 яблока
500 г (1 упаковка) готового слоеного теста
1 яйцо
2 ст. л. меда
2 ст. л. очищенных грецких орехов

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4



ЧТО ДЕЛАТЬ:

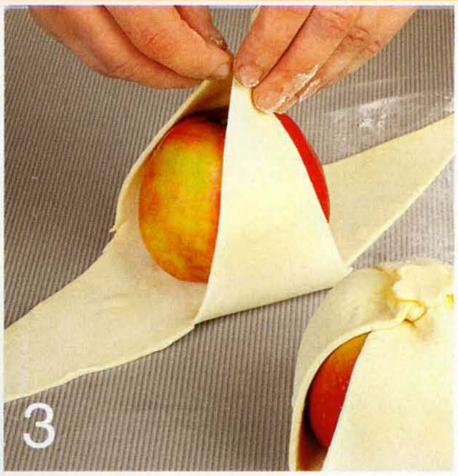
1 Тесто разморозить. Разогреть духовку до 200 °С. Яблоки вымыть; вырезать сердцевину со стороны плодоножки.

2 Грецкие орехи порубить ножом, смешать с медом. Наполнить сердцевину яблок этой смесью, укладывая ее как можно плотнее.

3 Тесто раскатать и разрезать на 4 квадрата. В центр каждого поместить по яблоку. С четырех сторон яблока вырезать из теста по треугольнику (основанием к яблоку). Соединить треугольники в верхней части яблока. Взбить яйцо. Смазать им тесто. Поставить в духовку и выпекать 15–20 мин.


1

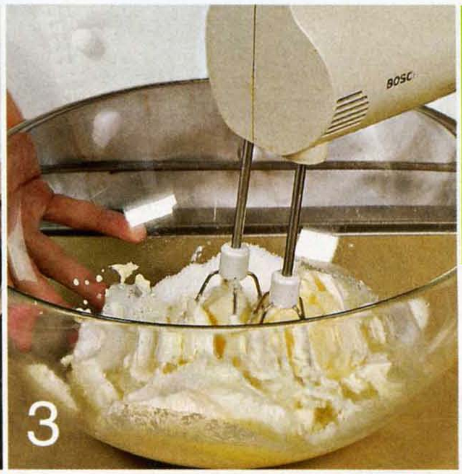

2


3















черничный чизкейк



ЧТО НУЖНО:

300 г	сдобного печенья
100 г	сливочного масла
500 г	черники
1	стакан сахара
•	тертая цедра и сок 2 лаймов
500 г	творога
280 мл	сливок жирностью 35%
280 г	сметаны
4 ч. л.	желатина в порошке

Время приготовления: 1 час + 4 часа
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желатин развести в 3 ст. л. холодной кипяченой воды, оставить на 20–25 мин. Сливочное масло растопить. Измельчить печенье в мелкую крошку, переложить в миску и смешать с растопленным сливочным маслом. Простелить пергаментом разъемную форму. Выложить смесь крошек и масла на дно и бока формы, разровнять и утрамбовать. Поставить форму в разогретую до 180 °С духовку. Через 10 мин. достать форму из духовки и дать остыть.

2 Чернику промыть. Положить одну треть ягод в кастрюлю вместе с 0,75 стакана сахара и цедрой 1 лайма, влить 3 ст. л. воды. Готовить 2 мин., пока ягоды не начнут развариваться. Сироп перелить в маленькую кастрюльку, а ягоды отложить для начинки. Кастрюльку с черничным сиропом вновь поставить на огонь. Довести до кипения и варить 2–3 мин. Снять с огня, положить в сироп оставшуюся свежую чернику. Дать остыть до комнатной температуры, затем переставить в холодильник.

3 Приготовить начинку. Взбить творог со сливками, сметаной, сахаром, соком лайма и оставшейся цедрой.

4 Поставить разбухший желатин на очень медленный огонь и, постоянно помешивая, готовить до полного растворения. Снять с огня, дать остыть и постепенно, непрерывно размешивая, перемешать с творожной смесью.

5 Добавить отваренные ягоды и перемешать круговыми движениями.

6 Переложить начинку в форму с выпеченной основой и поставить в холодильник на 4 ч. Затем вынуть чизкейк из холодильника, снять стенки формы. Пирог переложить на тарелку. Перед подачей к столу полить черничным сиропом и украсить ягодами.



персиковое пюре с заварным кремом

ЧТО НУЖНО:

6	свежих персиков
4 ст. л.	сахара
300 мл	сливок жирностью 35%
500 г	натурального йогурта
Для заварного крема:	
1	стакан молока
1	яйцо
1,5 ст. л.	муки
0,5	стакана сахара
Для карамели:	
2 ст. л.	коричневого сахара
цедра 1	апельсина
1	лайм

Время приготовления:1 час 50 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Выложить половинки персиков на сковороду срезом вверх, посыпать сахаром. Влить в сковороду 0,25 стакана воды, накрыть крышкой. Готовить 35–40 мин. на медленном огне.

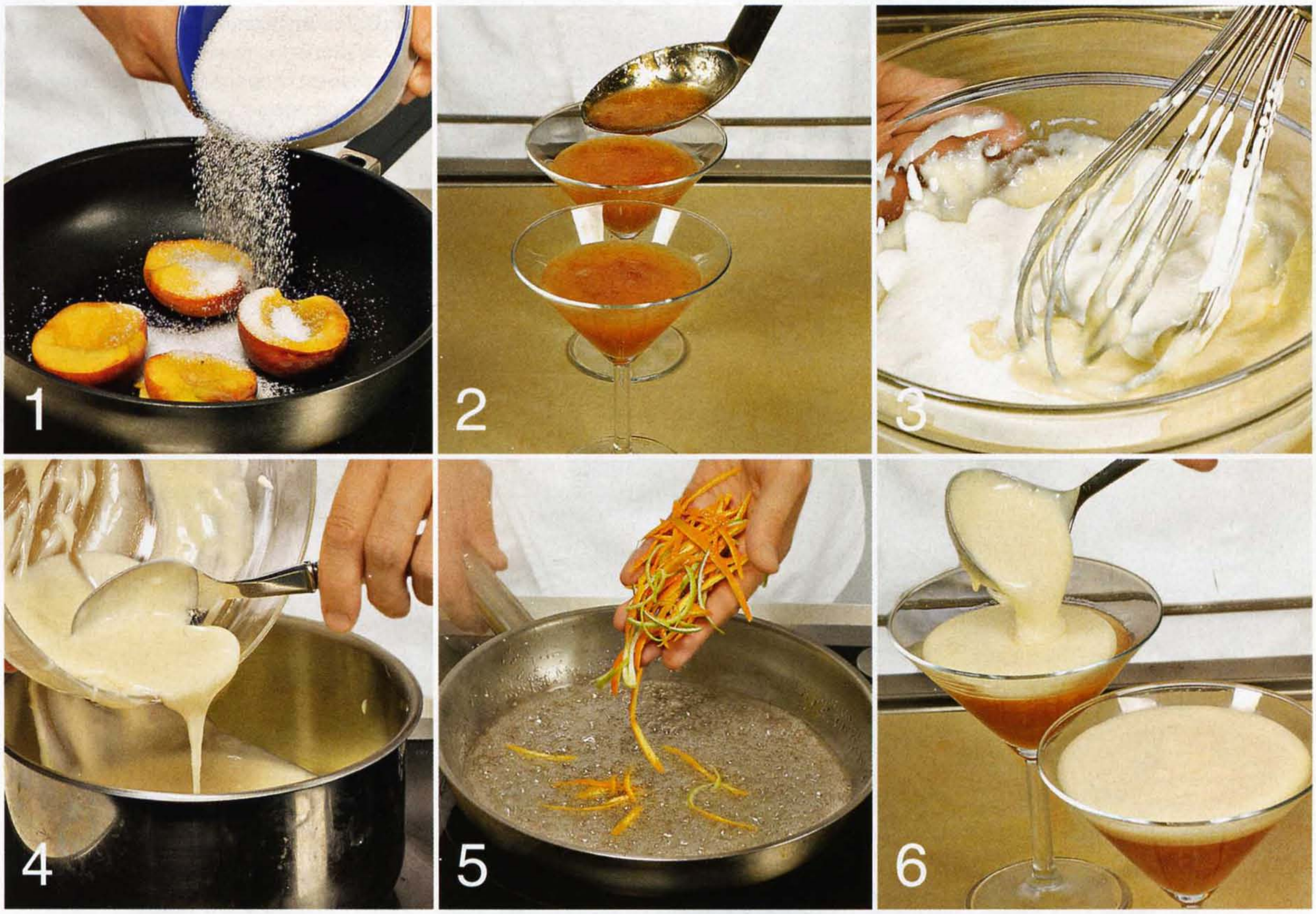
2 Готовые персики охладить. Удалить кожицу, а мякоть измельчить в блендере до состояния пюре. Большой ложкой аккуратно разложить пюре по бокалам.

3 Приготовить заварной крем. В миске взбить венчиком 0,5 стакана молока, яйцо и просеянную муку. Оставшееся молоко налить в сотейник, добавить сахар, на медленном огне довести до кипения.

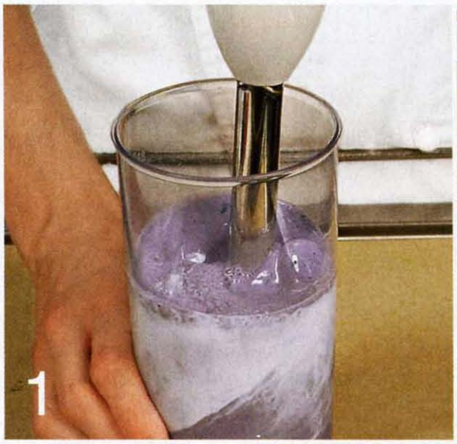
4 Смесь молока, яйца и муки влить тонкой струйкой в кипящее молоко, непрерывно размешивая. Затем снять сотейник с огня и продолжать помешивать еще 3–5 мин. Дать крему остыть до комнатной температуры. Сливки взбить, продолжая взбивать добавить йогурт. Ввести в сливки крем, аккуратно перемешать.

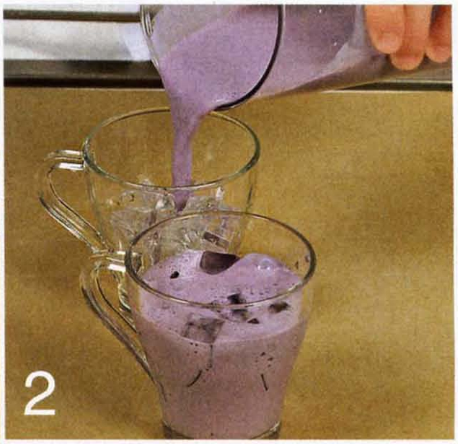
5 Приготовить карамель. В сотейник всыпать сахар, влить 1,5 ст. л. воды и готовить на минимальном огне 3–4 мин. Снять с апельсина и лайма цедру длинными тонкими полосками, добавить в сотейник, перемешать и дать карамели полностью остыть.

6 В бокалы поверх персикового пюре налить сливочно-йогуртовый крем. Украсить карамелизованной цедрой.



Сливочный коктейль с ежевикой







ЧТО НУЖНО:

- **125 г** ежевики
- **6 ст. л.** натурального йогурта
- **60 мл** сливок жирностью 35%
- **4 ч. л.** сахара
- горсть льда

Время приготовления: 8 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Положить в блендер 4 ст. л. ежевики, йогурт, сливки и сахар. Взбить на средней скорости до образования однородной массы.

2 В высокие бокалы положить лед, влить подготовленную смесь, украсить оставшимися ягодами и сразу же подать.

КСТАТИ

*** В этом коктейле ежевику можно заменить на малину.**

*** Ежевику часто используют в десертах и напитках из натурального йогурта, кефира или простокваши, так как она особенно хорошо сочетается с молочными продуктами.**

конфитюр из киви и крыжовника



ЧТО НУЖНО:

На 1,5-литровую банку:

- **600 г** киви
- **750 г** зеленого крыжовника
- **4 ст. л.** лимонного сока
- **1 ст. л.** лимонной цедры
- **500 г** сахара

Время приготовления: 1 час
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Киви очистить от кожицы, разрезать вдоль на четыре части, а затем на тонкие дольки. Крыжовник перебрать, вымыть, удалить плодоножки и соцветия.

2 С лимона снять теркой цедру, из мякоти выжать сок. Добавить сок в крыжовник, с помощью блендера сделать из ягод пюре. Протереть пюре через сито, чтобы удалить семена.

3 Смешать получившееся пюре с дольками киви, лимонной цедрой и сахаром. Перелить в глубокую сковороду, поставить на огонь и довести до кипения, постоянно помешивая. Убавить огонь и варить, пока объем не уменьшится в 2 раза. Затем снять с огня и разлить по стерилизованным банкам. Закрыть банки крышками.

Хранить в темном прохладном месте.











в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»





блюда из томатов





новый номер выйдет 10 августа

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 15 (137), август 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Любовь Никифорова, Вера Чернявская
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Татьяна Катрач,
Альфия Амеркаева,
тел.: (495) 725-1070
по подписке тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 180 850 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С 1 сентября 2009 года открывается подписка на 2010 год.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141, 44140
Школа гастронома – 83273, 84854
Коллекция рецептов – 36979, 45732
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378, 12598
Школа гастронома – 11308, 12599
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323, 12439

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ
журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 660 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 594 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 594 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 660 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 660 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 495 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 528 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1056 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик


Maggi
Вкус, которому улыбнутся близкие
Мамочка! А можешь нам приготовить целое МОРЕ подливы?
Какое блюдо обрадует каждого — и взрослого, и ребенка? Конечно, блюдо с подливой! С ДОМАШНЕЙ ПОДЛИВОЙ МАГГИ®! Такой вкусной, такой аппетитной! Просто добавьте ПОДЛИВУ и воду к обжаренному мясу, ежикам, котлетам или тефтелям и тушите до готовности.
Гарантируем — на тарелках не останется ни капли!
Maggi
Домашняя Подлива
Золотистая
Maggi
Домашняя Подлива
мясная
100% вкуса
Товар сертифицирован. Реклама.
SCANNED BY REINA